

Jablečná omáčka - Apfelmus

Kategorie: Ovocné omáčky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 25073

Suroviny

90 ml jablečné nefiltrované šťávy, nebo vody

300 ml asi

1 jablko Fuji, oloupané a bez jadřince nakrájené na 2 cm kostičky

0,25 lžičky mleté skořice

1 lžíce koňaku, nebo brandy (nemusí být)

1 jablko Golden Delicious, oloupané a bez jadřince nakrájené na 2 cm kostičky

1 lžíce citronové šťávy

Ingredience::

1 lžička medu



Postup

Příprava:

Prvních pět ingrediencí vložit do malého kastrolku a přivést do varu. Snížit teplotu, přikrýt a dusit až se jablka začnou rozpadat. Odkrýt poklici a vydusit všechnu tekutinu. Přidat skořici a koňak, nebo brandy, chcete-li.

Nechat trochu zchladnout a rozmixovat na hladko. Podávat horké, nebo zchladit a uschovat pro pozdější použití.

TIP: Omáčka se často podává k Bavorským bramborovým packům.